

Cranberry and Nut Banana Bread with Nutella®

Medium

1 h 42 min



Hozzávalók

8 adaghoz:

- 2 csésze finomliszt
- ¼ csésze kristálycukor
- 1 ½ tk sütőpor
- ½ tk szódbikarbóna
- 1 tk só
- 2 nagyon érett banán, pépesítve
- 1 csésze tejföl
- 1 nagy tojás
- 1 ek vaníliakivonat
- ¼ csésze olvasztott vaj
- 1 csésze friss vagy mélyhűtött áfonya
- ½ csésze apróra vágott magvak (dió, pekándió, kesudió, pisztácia bármilyen kombinációja)
- 3 ek zabpehely
- 8 ek NUTELLA® (1 ek/adag)

Lépések:



1 Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Béleljünk ki egy 20 cm x 10 cm méretű kenyérsütő formát sütőpapírral vagy fújjuk be tapadásmentes fózósspray-vel.

Keverjük össze a lisztet, cukrot, sütőport, szódabikarbónát és sót egy közepes méretű keverőtálban.

Egy külön edényben keverjük össze a banánt, tejfölt, tojást és vajat is.



2 Öntsük rá a nedves keveréket a szárazra és addig keverjük, amíg csomómentes, nedves tészta alakul ki.

Ezután keverjük bele az áfonyát és az apróra vágott magvakat is.

**3**

Öntsük bele a tésztát az előkészített formába, és igazítsuk el a széleket.

Szórjuk meg zabbal a tetejét, és süssük 60 percig. Amikor elkészül, a kenyér domború és aranyszínű kell, hogy legyen, és ha a közepébe szúrunk egy fogpiszkálót, annak tisztán kell kijönnie.

Hagyjuk a kenyeret 15 percig hűlni a formában mielőtt kiszednénk és felvágnánk. Minden szeletet Nutella[®]-val megkenve, egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljunk.